

CROQUETE DE MILHO

INGREDIENTES

1 lata de milho

leite

100 g de queijo parmesão

1 cubo de caldo da sua preferência

1 colher de margarina qualy

8 colheres de farinha de trigo

ovos e farinha de rosca para empanar

MODO DE PREPARO

Bata o milho no liquidificador.

Leve todos os ingredientes ao fogo até ferver.

Adicione a farinha e mexa.

Deixe esfriar e modele os croquetes.

Empane com ovos e farinha de rosca.

Frite em óleo não muito quente.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31620-croquete-de-milho.html>